

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2019



Si les Meursaults de Jean-Baptiste Bouzereau font indiscutablement partie de l'élite de la Côte d'Or, ce que l'on sait peut-être moins, c'est que le domaine familial possède également quelques joyaux sur les meilleurs crus de Puligny-Montrachet. La preuve par le vin avec ce rarissime et merveilleux Puligny-Montrachet Le Cailleret, dont l'éclat, la profondeur et la remarquable précision d'exécution nous font clairement regarder du côté des Grands Crus, et particulièrement d'un Bienvenue-Bâtard sur ce millésime d'une sophistication et d'une intensité rares.

Au commencement de l'histoire, il y a un terroir d'exception. Le climat du Cailleret voisine avec le « roi » de la Côte de Beaune, le Montrachet. Situé dans le prolongement septentrional direct du plus célèbre des Grands Crus, il en partage sa pente douce, son exposition au levant et, bien sûr, ce sol marno-calcaire typique, auquel la présence importante d'oxyde de fer donne cette couleur rougeâtre caractéristique. Argiles rouges en surface, sous-sol très caillouteux en profondeur : nous tenons là les ingrédients pour que le chardonnay puisse s'exprimer à la fois dans un registre puissant, profond, mais aussi tendu et intensément minéral.

Jean-Baptiste exploite ici une toute petite parcelle de 13 ares seulement, récupérée dans les années 1990 : les vignes ont été plantées voici une quarantaine d'années. Fidèle à son style privilégiant finesse et élégance naturelle, Jean-Baptiste pratique un élevage assez long (18 mois au total) mais avec une faible proportion de bois neuf, même sur ses crus les plus naturellement puissants : à peine 30% ici.

Disons-le tout net : ce « Cailleret » est une pure merveille, d'une sophistication envoûtante. On aime son raffinement floral, sur les fleurs blanches délicates et la violette, complétées d'une touche anisée. On est stimulé par ses accents d'agrumes, autour du citron vert et des zestes d'orange. On se régale de la pureté et de l'éclat de son fruit, entre poire, kiwi et fruit de la passion.

Si l'on reste, en bouche, dans un registre d'une extrême finesse, sur une matière souple et soyeuse, on perçoit pourtant dans ce vin cristallin une force intérieure prodigieuse. Le toucher de bouche est divin : la douceur du fruit mûr s'imbrique à la perfection avec l'énergie et la tension saline du sol.

Nous tutoyons ce que la Côte de Beaune peut produire de plus grand. Ce pur joyau traversera les 15 prochaines années avec panache. Une seule ombre au tableau : seules quelques centaines de bouteilles de ce

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

délicieux nectar sont produites chaque année... Un sommet et un « collector » absolu !

Vendu uniquement dans notre offre "L'intégrale en 12 bouteilles"

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : D'une sophistication envoûtante : noisette grillée, fleurs blanches délicates et violette, complétées d'une touche anisée, citron vert, zeste d'orange, poire, kiwi et fruit de la passion.

Bouche : Grande finesse du toucher, sur une matière souple et soyeuse. La douceur du fruit mûr s'imbrique à la perfection avec l'énergie et la tension saline du sol. Longueur superlative.

Accords mets-vins : Dans quelques années : un Turbot rôti, purée "Robuchon" et copeaux de truffe. Viennoise de sole au vieux parmesan, à la façon de Bernard Pacaud...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Longue aération préalable (2 à 3h) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques